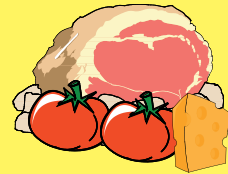




Recette n° 19

PLEUROTÉS AU GRATIN

500 g de pleurotes,
150 g de jambon,
4 tomates,
150 g de gruyère râpé,
Beurre,
Poivre, sel, persil et ail.



- Coupez les pleurotes en morceaux et faites-les frire dans le beurre avec l'ail.
- Salez et poivrez et ajoutez un peu d'eau si nécessaire.
- Après une vingtaine de minutes, prenez un plat à gratin et graissez-le bien.
- Disposez-y une couche de pleurotes, puis une couche de tomates, ensuite répartissez le gruyère et terminez par une couche de jambon.
- Mettez au four très chaud pendant 10 min.
- Servez garni de persil avec une purée de pomme de terre